Tre drink special per i 25 anni di Planet One in esclusiva per Mixer

img2950-0f96061d

Durante tutto il 25mo di Planet One le sorprese e novità sono state molte, non potevano mancare i cocktail! Si comincia con uno special ideato per i 25 anni di Planet One dal trainer Giorgio Puma.

Oriental Breakfast

Un drink che vuole far percepire la sensazione di addentare la marmellata e burro.img3005

Ingredienti

- 1 ½ Ketel One Vodka infusa al Malto tostato
- 1 ½ oz di latte di soia
- 2 barspoon di marmellata di mandarini homemade
- 1 fiocco di burro fuso al momento
- 1 rondella di peperoncino

Preparazione

Mettete tutti gli ingredienti nello shaker e shakerare energicamente. Filtrare in double strain in una mug di Porcellana colma di ghiaccio frantumato.

Guarnizione

Grattugiare la buccia di mandarino in superficie ed utilizzare una canuccia di pasta tostata.

Mongolfieraimg2995

“Se il suo gusto vuoi sentire, dal palloncino devi aspirare. E se provi a parlare…!” Un cocktail che ti tira su! Servito in un’ampolla tonda, è un’armonia di sapori dolci e piccanti. La sorpresa? Viene servito con

un palloncino riempito di fumo aromatizzato al Tabacco Virginia e passion Friut. Slegato il palloncino e aspirato il fumo, l’elio regalerà per qualche istante una vocina indimenticabile!

Ingredienti

Tequila, Mango, Lime, Chill sauce, Curry

Appena sfornatoimg3000

!Quando apri il tuo sacchetto all’odor sarai inebriato. Pane arancia e fantasia se li senti è una magia!”. Un cocktail che è una sinestesia di concetti differenti: il pane appena sfornato e un cocktail da gustare direttamente dalla bottiglietta. Viene servito dentro a un sacchetto con fumo balsamico all’arancia amara e chi lo riceve si aspetta di trovare dentro qualcosa da mangiare, po c’è la bottiglietta con il cocktail gradevole a chi non ama i sapori forti.

Ingredienti

Whiskey Wild Turkey, Succo d’aceto, Kombucha tea

Planet One, i “creatori di tendenze” compiono 25 anni